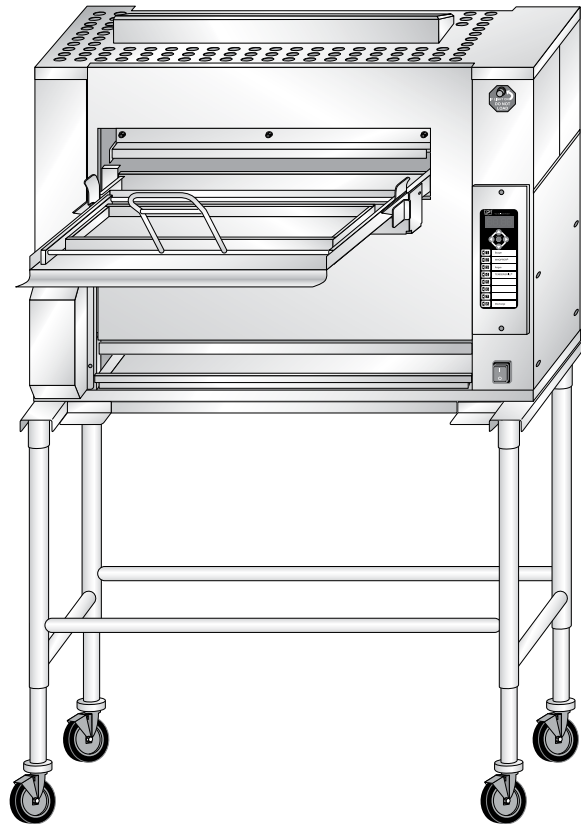




Your Solutions Partner

Manual de instalación y operación

BURGER KING ASADOR FLEXIBLE POR TANDAS DE BURGER KING – ELÉCTRICO NACIONAL



**Lea este manual completamente antes de tratar de
instalar, operar o efectuar el servicio de este equipo.**

Este manual tiene Copyright © 2014 de Duke Manufacturing Co. Todos los derechos reservados.

Se prohíbe la reproducción por escrito sin permiso.

Duke es una marca comercial registrada de Duke Manufacturing Co.

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway

St. Louis, MO 63102

Teléfono: 314-231-1130

Teléfono gratuito: 1-800-735-3853

Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com



ÍNDICE

I. Información general	5
A. Especificaciones del asador por tandas	5
A-1.0 Clave de números de modelo	5
A-2.0 Dimensiones del asador	5
II. Instrucciones de instalación	6
A. Personal capacitado	6
B. Entrega e inspección	6
C. Montaje del asador	7
Configuración	7
D. Ajustes en la instalación	8
Subida o bajada del asador	8
E. Ubicación del asador	9
F. Conexiones eléctricas	9
G. Ventilación	9
Ventilación a una campana de humos	9
Mantenimiento del sistema de ventilación	9
III. Instrucciones de operación	10
A. Controles del asador	10
B. Cocción del producto	11
B-1.0 Encendido del asador	11
B-2.0 Producto de cocción	11
B-3.0 Ciclo de cocción completo	12
B-4.0 Ajuste de cocción fino	12
B-5.0 Anulación de un ciclo de cocción	12
B-6.0 Comprobación de la temperatura del asador	12
B-7.0 Comprobación del punto de control de temperatura	12
B-8.0 Apagado del asador	12
C. Limpieza	12
C-1 Limpieza de cuatro (4) horas	14
C-2 Limpieza diaria	15
C-3. Limpieza semanal	17
D. Programación del control	20
D-1.0 Entrada en la modalidad de programación	20
D-2.0 Navegación por las pantallas de programación	20
D-3.0 Programación del Nivel 1	20
D-3.1 Identificador del producto AbCd	20
D-3.2 Perfil de cocción ti1, SET1, PL 1, ti2, SET2, PL 2	20
D-3.3 Salida de la modalidad de programación	21
D-4.0 Programación del Nivel 2	21
D-4.1 Parámetro °F o °C dEg	21
D-4.2 Cambio de la temperatura en reposo iSEt	21
D-4.3 Cambio del nivel de potencia de reposo [iPL]	21
D-4.4 Cambio del ajuste de voltaje del elemento calefactor CSEn	21
D-4.5 Parámetros adicionales de fábrica	21
D-4.6 Salida de la modalidad de programación	21
E. Localización y resolución de problemas	22
IV. Servicio y reparación	23
A. Advertencias	24
B. Elementos calefactores reemplazables por el usuario	24
V. Lista de piezas de repuesto	28
VI. Diagrama de conexiones	30

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD IMPORTANTE

PARA SU SEGURIDAD:

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.

⚠ WARNING ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento indebidos puede causar daños materiales, lesiones graves o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio en este equipo.

SE DEBE CONSERVAR ESTE MANUAL PARA REFERENCIA EN EL FUTURO.

I. INFORMACIÓN GENERAL

A. ESPECIFICACIONES DEL ASADOR POR TANDAS

PESO DE ENVÍO: 240 kg (530 lb)

DIMENSIONES DEL ENVÍO: 119,4 x 86,4 x 172,7 cm (47" x 34" x 68")

NÚMERO DE MODELO	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	POTENCIA
FBB-EC-208	208 VCA, 68 A, 60 Hz, trifásica	23.500W
FBB-EO-208	208 VCA, 68 A, 60 Hz, trifásica	23.500W
FBB-EC-230	230 VCA, 62 A, 60 Hz, trifásica	23.500W
FBB-EO-230	230 VCA, 62 A, 60 Hz, trifásica	23.500W
FBB-EC-240	240 VCA, 60 A, 60 Hz, trifásica	23.500W
FBB-EO-240	240 VCA, 60 A, 60 Hz, trifásica	23.500W

A-1.0 Clave de números de modelo

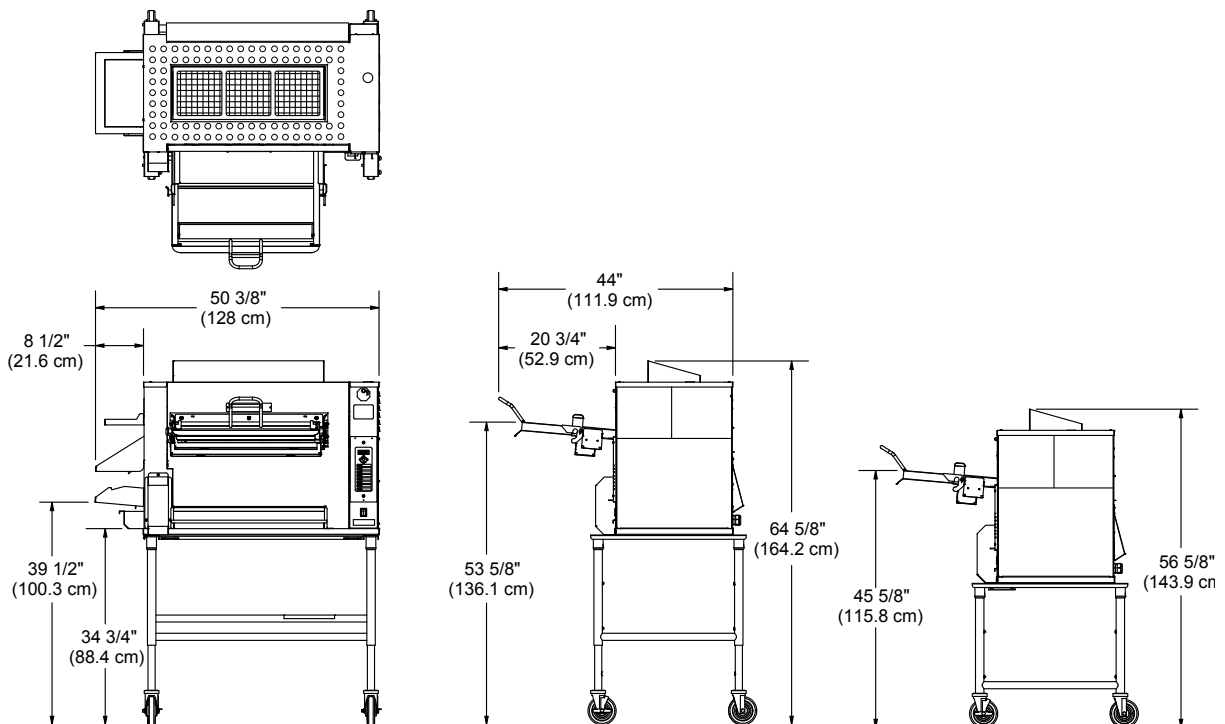
FBB-EX-Y-ZZ

X = Q (SIN CATALIZADOR) O C (CON CATALIZADOR)

Y = 208 VOLTIOS, 230 VOLTIOS O 240 VOLTIOS

ZZ = IDENTIFICADOR DE PAÍS DE 2 DÍGITOS

A-2.0 Dimensiones del asador



II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

A. PERSONAL CAPACITADO

Estas instrucciones de instalación son solamente para ser usadas por personal de instalación y servicio capacitado. La instalación o el servicio por personas que no estén capacitadas puede dañar el asador y provocar lesiones en el operador.

El personal de instalación capacitado son los individuos, empresas, compañías o corporaciones que personalmente o mediante un agente están involucrados y son responsables de lo siguiente:

- Instalación del cableado eléctrico del medidor eléctrico, la caja de control principal o la toma de servicio del aparato eléctrico. El personal de instalación capacitado debe estar familiarizado con todas las precauciones requeridas y haber cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción. Vea: Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA70.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.

B. ENTREGA E INSPECCIÓN

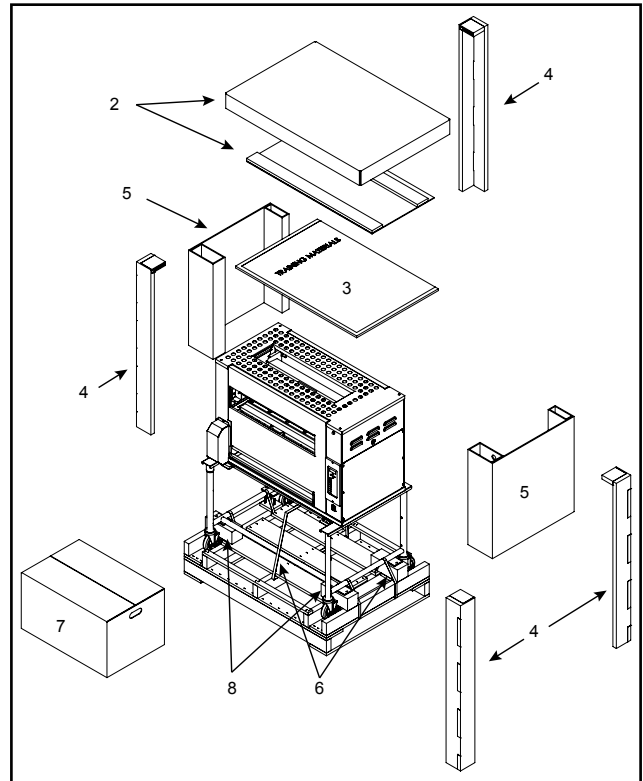
Duke Manufacturing Co. hace todo lo posible para asegurarse que reciba su asador en buenas condiciones. Están amarrados en plataformas de madera pesadas y embalados para impedir que se dañen durante el envío. Se han inspeccionado con cuidado antes de embalsarse y consignarse al transportador.

Con la entrega de su asador Duke:

- Mire bien el recipiente de envío, apuntando con cuidado cualquier daño exterior en el recibo de entrega, que también debe ser firmado por el conductor/persona que lo entrega.
- Desembale y compruebe si hay daños que no fueran evidentes en la parte exterior del recipiente de envío.
- Compruebe si hay daños ocultos. El transportador debe ser notificado en un plazo de quince (15) días después de la entrega del asador y se debe retener la caja, la plataforma y todos los materiales de embalaje para su inspección.

Duke Manufacturing Co. no puede asumir la responsabilidad de pérdidas o daños sufridos en el tránsito. El transportador asume toda responsabilidad para la entrega en buenas condiciones al aceptar el envío. Sin embargo, estamos preparados para ayudarle a hacer una reclamación.

**Precaución: ¡El asador pesa mucho!
Disponga de suficiente ayuda al levantarlo.**



- 1) Quite la envoltura de plástico usando un cuchillo utilitario (no se muestra).
- 2) Quite el cartón superior y la tapa interior.
- 3) Quite la caja de materiales de capacitación.
- 4) Quite el cartón de todas las esquinas (4 lugares).
- 5) Quite el cartón de los extremos (2 lugares).
- 6) Quite los flejes (córtelos con un cuchillo utilitario o unas tijeras: 5 lugares).
- 7) Saque la caja de piezas y accesorios de conexión de la parte delantera.
- 8) Levante un extremo del asador de forma segura y golpee el bloque hacia el centro y hacia un lado para sacarlo. Repita esto para los bloques restantes. Esto permite que las ruedas orientables hagan contacto con la paleta.
- 9) Quite el asador de la paleta de envío con ayuda de 3 personas para guiar y distribuir el peso (aproximadamente 152 Kg [335 lb]) de la forma correspondiente. Mientras soporta el asador con cuidado. Hágalo rodar hacia adelante hasta que las ruedas orientables delanteras salgan de la paleta. Levante el asador 6-8 pulgadas por encima y fuera de la paleta y colóquelo con cuidado en el suelo para evitar daños en las ruedas.
- 10) Quite la cinta adhesiva protectora de color azul de los paneles del asador, comprobando que no quede cinta.

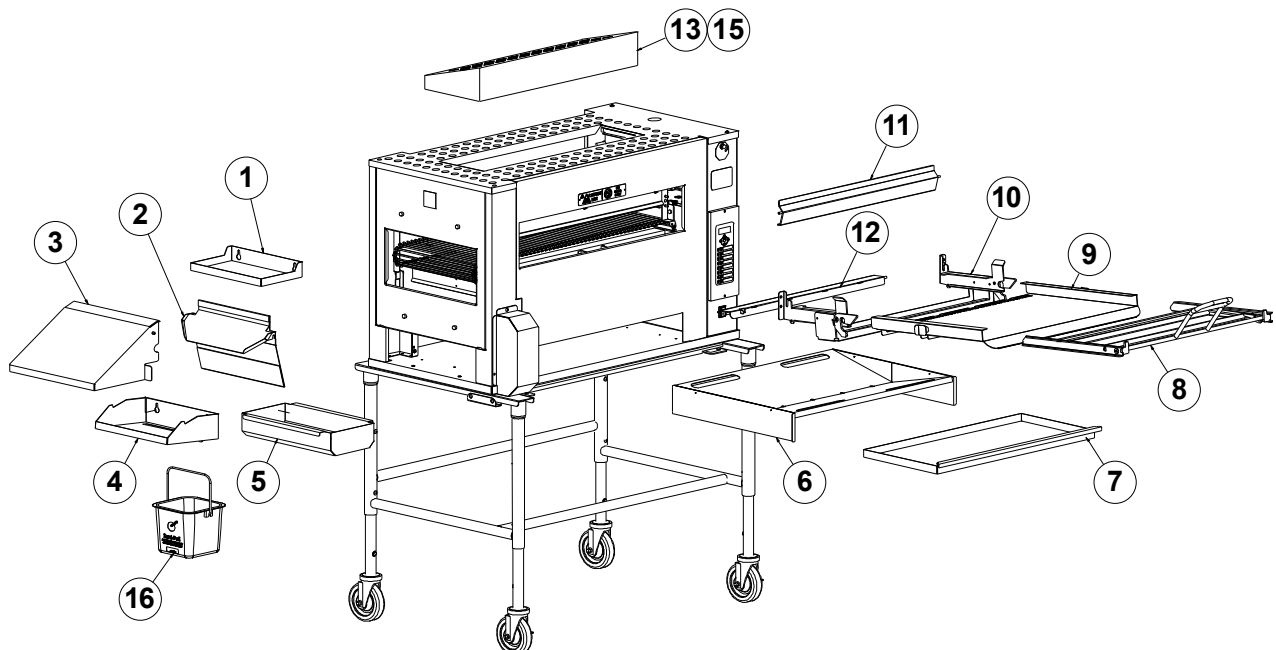
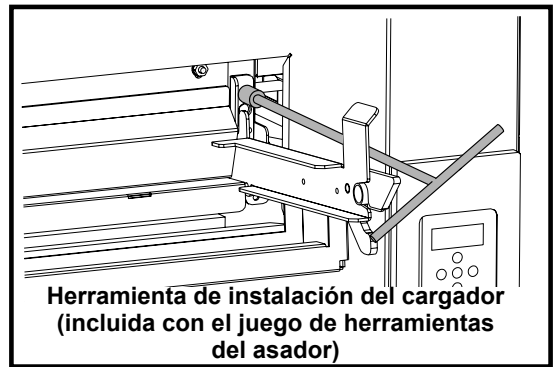
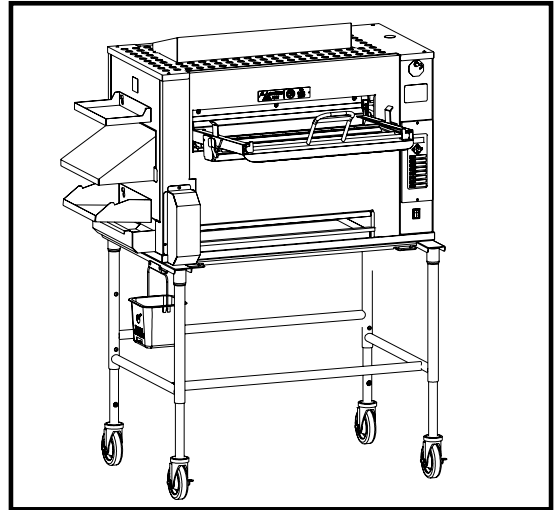
C. MONTAJE DEL ASADOR

Antes de montar e instalar el asador, compruebe para asegurarse de que estén presentes todas las piezas necesarias.

COMPONENTE	NOMBRE DE LA PIEZA	NO. DE PIEZA
1	ESTANTE DEL COLECTOR DE PRODUCTO	175353
2	CONDUCTO DE DESCARGA	175340
3	CAMPANA DE DESCARGA	175778
4	SUJETADOR DEL COLECTOR DE DESCARGA	175358
5	COLECTOR DE GRASA DE DESCARGA	175357
6	COLECTOR DE GRASA EN "V"	177011
7	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
8	CARGADOR	175444
9	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
10	SOPORTE DEL CARGADOR	175438
11	PUERTA	175429
12	RAMPA DEL CARGADOR	175741
13	COLECTOR DE IMPEDANCIA	175226
14	CATALIZADOR (OPCIONAL)	175480
15	PROTECTOR DEL CATALIZADOR (OPCIONAL)	175482
16	BALDE SANITARIO	175842
17	JUEGO DE HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA/LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS DE INSTALACIÓN - LLAVE ALLEN DE INSTALACIÓN DEL CARGADOR DE 3/16"	600225

Configuración

Instale todos los artículos según se muestra a continuación.



D. AJUSTES EN LA INSTALACIÓN

Cada sección del asador y todas sus piezas se han probado e inspeccionado completamente antes de enviar el asador de la fábrica. Sin embargo, a veces es necesario efectuar más pruebas o ajustar el asador una vez que se haya instalado. Tales ajustes son responsabilidad del distribuidor o del instalador. Estos tipos de ajustes no se consideran defectos, sino una parte normal y rutinaria de la instalación apropiada del equipo.

Estos ajustes incluyen lo siguiente entre otros:

- Ajuste de la altura del asador (según sea necesario)

No se debe considerar ninguna instalación como completa sin la inspección apropiada y, si es necesario, sin los ajustes realizados por el personal de servicio o instalación capacitado.

Es importante también no obstruir el flujo natural de aire de ventilación si el asador debe operar de forma apropiada.

Este asador no debe instalarse en una base de bordillo o sellado en la pared. Cualquiera de estas condiciones puede impedir la ventilación de la unidad.

Antes de efectuar cualquier conexión con el asador, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que las especificaciones del asador coincidan con el voltaje que se va a suministrar al asador.

La placa de valores nominales está ubicada en la parte trasera del panel inferior de la cubierta del compartimiento de control en el extremo derecho de la unidad.

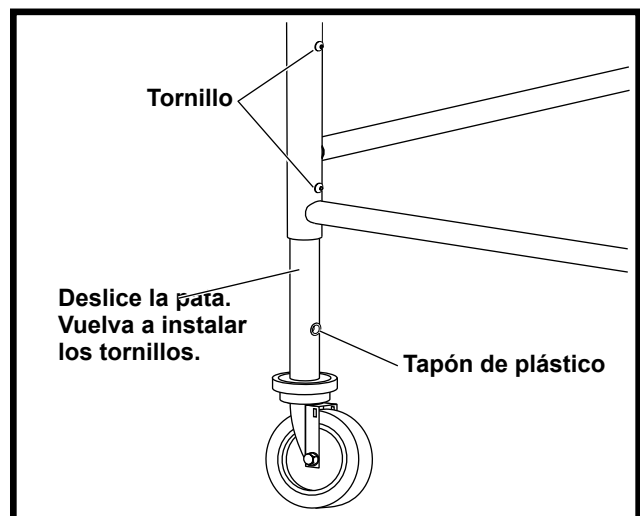
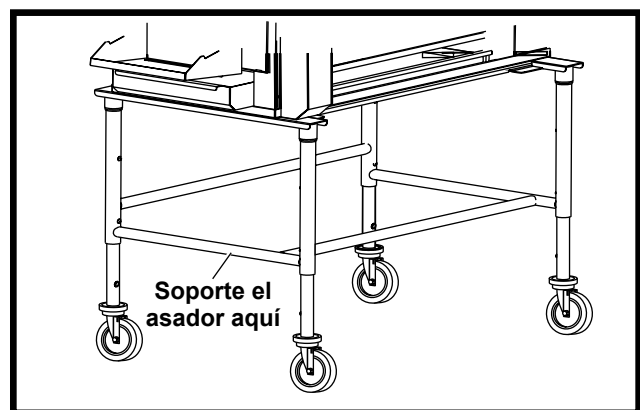
La placa con el número de modelo y el número de serie del asador está sujeta a la parte trasera de la unidad.

Subida o bajada del asador

Se puede ajustar la altura del asador por medio de dos tornillos en cada pata.

Precaución: ¡El asador pesa mucho! Disponga de suficiente ayuda para levantarlo.

1. Levante un extremo del asador sobre un soporte grande y fuerte (no se incluye).
2. Quite los (2) tornillos por pata y suba/baje hasta los orificios roscados. Vuelva a instalar los tornillos.
3. Quite el soporte y suba/baje el asador de forma segura.
4. Ponga tapones de plástico (que se incluyen sujetos al soporte) en los orificios sin usar.



E. UBICACIÓN DEL ASADOR

La planificación y la colocación debidas del asador producirán los mejores resultados en términos de la conveniencia del usuario y del rendimiento satisfactorio a largo plazo. Le instamos a que piensen bien la ubicación del asador antes de su instalación.

- El asador debe colocarse en un área sin corrientes de aire y que sea accesible para la operación y servicio apropiados.
- El área alrededor del asador debe mantenerse libre de materiales combustibles. Una holgura mínima de:

	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
Extremo de descarga	12" (305)	12" (305)
Extremo del panel de acceso	3" (76)	3" (76)
Parte trasera	4" (102)	4" (102)

NOTICE AVISO: El uso de la bandeja del cargador para soportar objetos pesados o a una persona puede dañar los componentes del asador.

NOTICE AVISO: Se debe incorporar un retenedor fijo de longitud apropiada para fijar el asador a una superficie fija a fin de eliminar la tensión en la conexión del enchufe. Si se quita el asador de su posición normal, se debe volver a conectar el retenedor al volver a ponerlo en posición.

F. CONEXIONES ELÉCTRICAS

El asador se suministra para conectarse a un circuito puesto a tierra de 208, 230 ó 240 voltios. El motor eléctrico, las luces indicadoras y el circuito de control se conectan internamente y no requieren ninguna fuente de alimentación secundaria.

Antes de hacer cualquier conexión en estas unidades, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que el voltaje y la fase del asador sean compatibles con el suministro eléctrico. Al instalarse, todos los asadores deben conectarse eléctricamente a tierra según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 (en Canadá – Norma CSA C22.2). Los diagramas de conexiones están ubicados en el área del compartimiento de control del asador. Se proporcionan también esquemas de conexiones estándar con este manual.

G. VENTILACIÓN

Este aparato debe instalarse con una ventilación suficiente para impedir que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud en la sala donde esté instalado el aparato.

Ventilación a una campana de humos

Para ventilar este aparato de forma adecuada se requiere una campana de humos impulsada mecánicamente con una capacidad mínima de 1000 pie³/min (1700 m³/h) y una abertura mínima de 39,4 por 51,2 pulg) (100 por 130 cm). Se requieren la capacidad y la abertura especificadas con una campana de humos especial para este aparato o como adición de otro aparato ventilado mediante una campana de humos común.

Mantenimiento del sistema de ventilación

El sistema de ventilación debe ser mantenido e inspeccionado anualmente por personal capacitado como parte o complemento de requisitos gubernamentales.

Esta inspección/mantenimiento debe comprender, entre otras cosas, lo siguiente:

- Inspección para ver si hay bloqueos o acumulaciones que puedan interferir con la ventilación del asador.
- Reparación de tales bloqueos.
- Inspección del techo de ventilación, sus motores de impulsión y correas, etc.

NOTICE AVISO: No coloque ningún objeto como bandejas planas, recipientes de alimentos ni papel de aluminio en la parte superior del asador. Esto obstruirá la ventilación de los vapores de cocción y el flujo de aire por la unidad, disminuyendo el rendimiento de cocción.

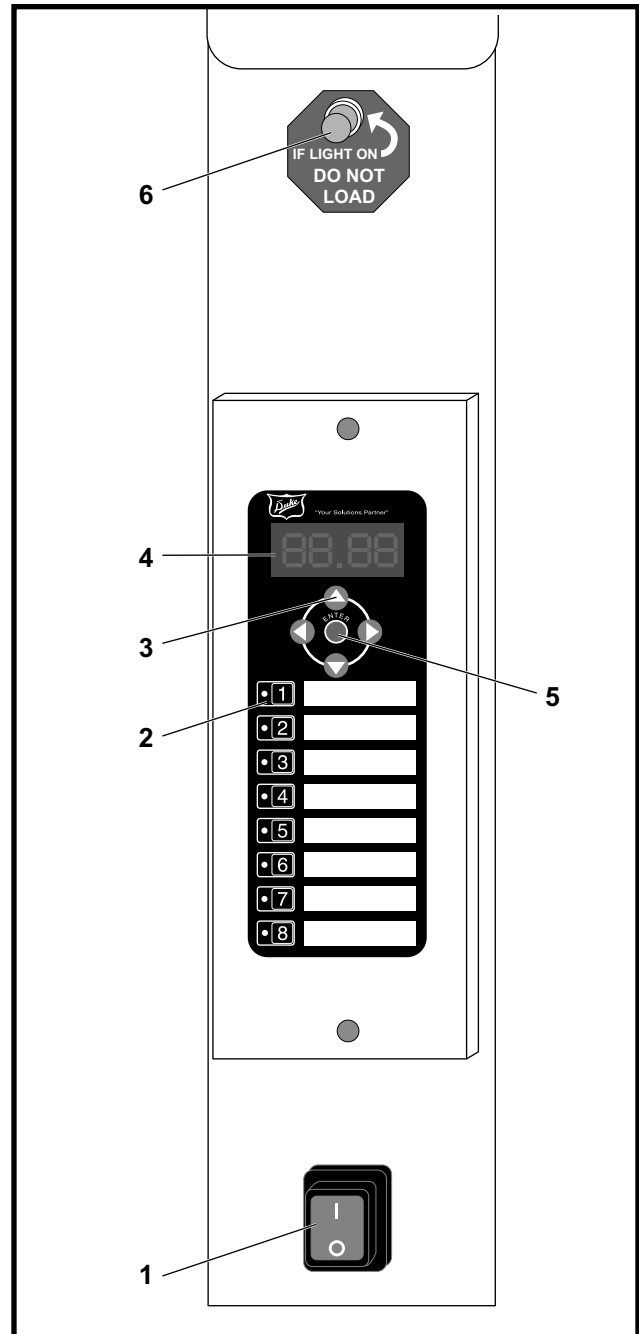
III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

La información de esta sección está prevista para ser usada por personal de operación capacitado. El personal de operación capacitado son los individuos que hayan leído detenidamente la información contenida en este manual, que estén familiarizados con el funcionamiento del asador o que tengan experiencia con la operación de los equipos descritos. Recomendamos seguir estas instrucciones para asegurar un rendimiento óptimo, una vida útil larga y un servicio sin problemas del asador.

El controlador se programa de antemano en fábrica para recetas conocidas en el momento de la fabricación. Las teclas de producto deben programarse con una receta aprobada y el asador debe calibrarse de forma apropiada antes de utilizarse.

A. CONTROLES DEL ASADOR

1. **Interruptor de encendido** – Enciende o apaga el asador.
2. **Teclas de selección del producto** – Selecciona la receta del producto. Funcionan también como las teclas numéricas 1-8 en la modalidad de programación.
3. **Teclas de flecha**
 - Flecha arriba:** Muestra la temperatura actual del asador al oprimirse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al oprimirse en la modalidad de programación.
 - Flecha abajo:** Muestra la temperatura del punto de control del asador al oprimirse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al oprimirse en la modalidad de programación.
 - Flechas derecha e izquierda:** Se mueve entre caracteres o parámetros en la modalidad de programación. Se usan también como las teclas numéricas 0 y 9.
4. **Pantalla**
5. **Tecla Enter** – Oprima sin soltar durante 5 segundos para introducir la modalidad de programación. Se usa también para recorrer e introducir parámetros en la modalidad de programación.
6. **Luz de cocción** – Esta luz se ilumina durante el período de precalentamiento y todo el ciclo de cocción. El operador no debe cargar el asador mientras la luz esté iluminada.

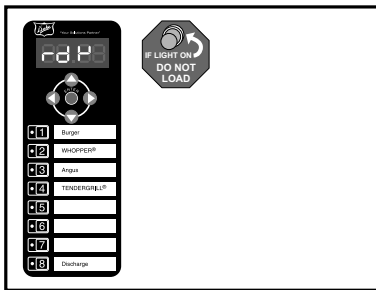


B. Cocción del producto

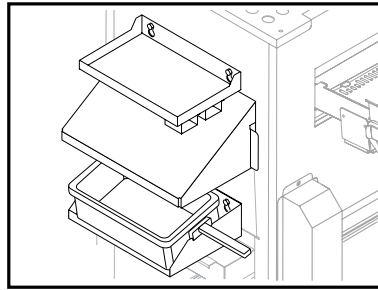
B-1.0 Encendido del asador

- Arranque el sistema de ventilación.
- Ponga el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO en la posición de ENCENDIDO (1).
- El control mostrará **PrE** durante el ciclo de precalentamiento.
- Los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán de color rojo.
- El control mostrará **rdY** al completar el ciclo de precalentamiento y los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán verdes.
- (Para apagar el asador, vea la sección B-8.0)

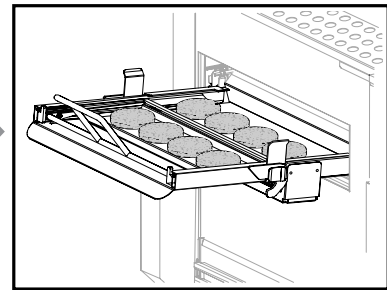
B-2.0 Producto de cocción



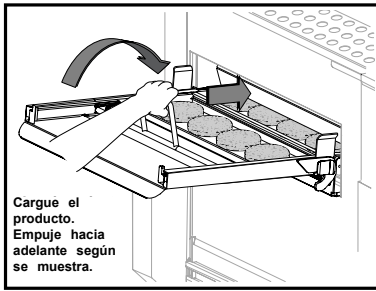
El asador muestra **rdY** y la luz de cocción no está encendida.



Ponga el colector de sujeción en la descarga.

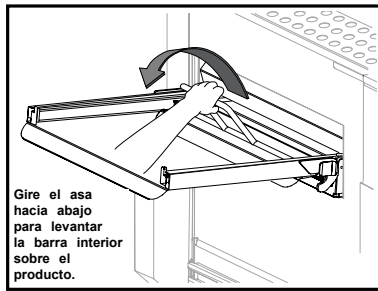


Ponga el producto en las filas delantera y trasera.



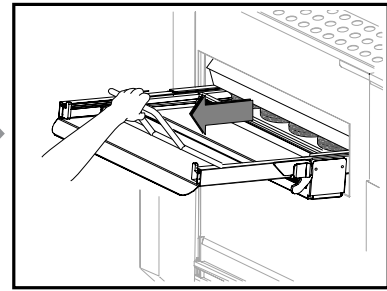
Cargue el producto. Empuje hacia adelante según se muestra.

Cargue el producto. Empuje hacia adelante según se muestra.

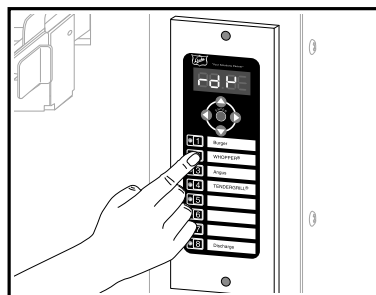


Gire el asa hacia abajo para levantar la barra interior sobre el producto.

Gire el asa hacia abajo para levantar la barra interior sobre el producto.

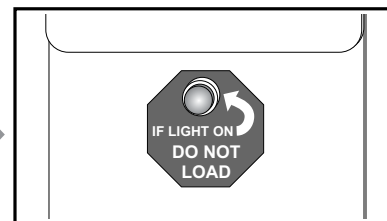


Tire del cargador hacia afuera con el asa girada.



Oprima la tecla de producto apropiada.

Tendrá otros 15 segundos para oprimir otra tecla de producto si se ha hecho una selección falsa. La pantalla mostrará de forma alternativa el tiempo restante y el identificador de producto de cuatro caracteres. El LED junto a la tecla de producto seleccionada destellará de color rojo.



La luz de cocción se encenderá.

B-3.0 Ciclo de cocción completo

La cadena girará y descargará el producto.

¡No cargue producto en el asador hasta que se haya apagado la luz de cocción y se muestre **rdY** en el control!

Para impedir la descongelación del producto se recomienda no poner el producto en el cargador más de cinco minutos antes de la carga.

B-4.0 Ajuste de cocción fino

Use esta función para sumar o restar hasta 30 segundos de la receta de un ciclo de cocción del producto. Esto se debe utilizar en el caso de que sea necesario optimizar la cocción del producto fuera del ambiente de programación. Esto funciona del modo siguiente:

Oprima sin soltar las teclas **▲** y **▼** durante 3 segundos.

El control mostrará **Adj**.

Todos los LED para productos con un tiempo programado se encenderán de color rojo.

Seleccione una tecla de producto para ajustar.

El LED del producto seleccionado permanecerá rojo y los demás LED de producto se apagarán.

El control destellará **Adj** seguido por el identificador del producto.

Las teclas **▲** y **▼** se usan para fijar el ajuste de cocción fino. La primera pulsación de la tecla **▲** o **▼** abre la pantalla de ajuste. El control mostrará el tiempo total de cocción del producto incluido el ajuste de cocción fino anterior.

Las pulsaciones subsiguientes de una tecla **▲** o **▼** suman o restan 1 segundo del tiempo de cocción.

Se puede aumentar o reducir el tiempo de cocción hasta 30 segundos con esta función.

Para salir de esta función y guardar el ajuste, oprima la tecla ENTER.

B-5.0 Anulación de un ciclo de cocción

Si se oprime sin soltar una tecla de producto durante 3 segundos se anulará un ciclo de cocción y se descargará el producto.

B-6.0 Comprobación de la temperatura del asador

Si se oprime la tecla **▲** en cualquier momento (además de cuando esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura real de la cavidad.

B-7.0 Comprobación del punto de control de temperatura

Al oprimir la tecla **▼** en cualquier momento (además de cuando se esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura del punto de control de la cavidad.

B-8.0 Apagado del asador

Ponga el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO en la posición APAGADO (O).

C. LIMPIEZA

Se puede mantener limpio el acero inoxidable exterior del asador con un limpiador de acero inoxidable no abrasivo de buena calidad, de los muchos que hay en el mercado. Humedezca un trapo y limpie el asador cuando esté FRÍO. Si se limpia el asador mientras esté caliente se ocasionarán rayas y resultados insatisfactorios. Una vez limpio el asador, puede pasarse un trapo con aceite ligero.

Para facilitar el uso de este asador sin problemas y mantener la garantía, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

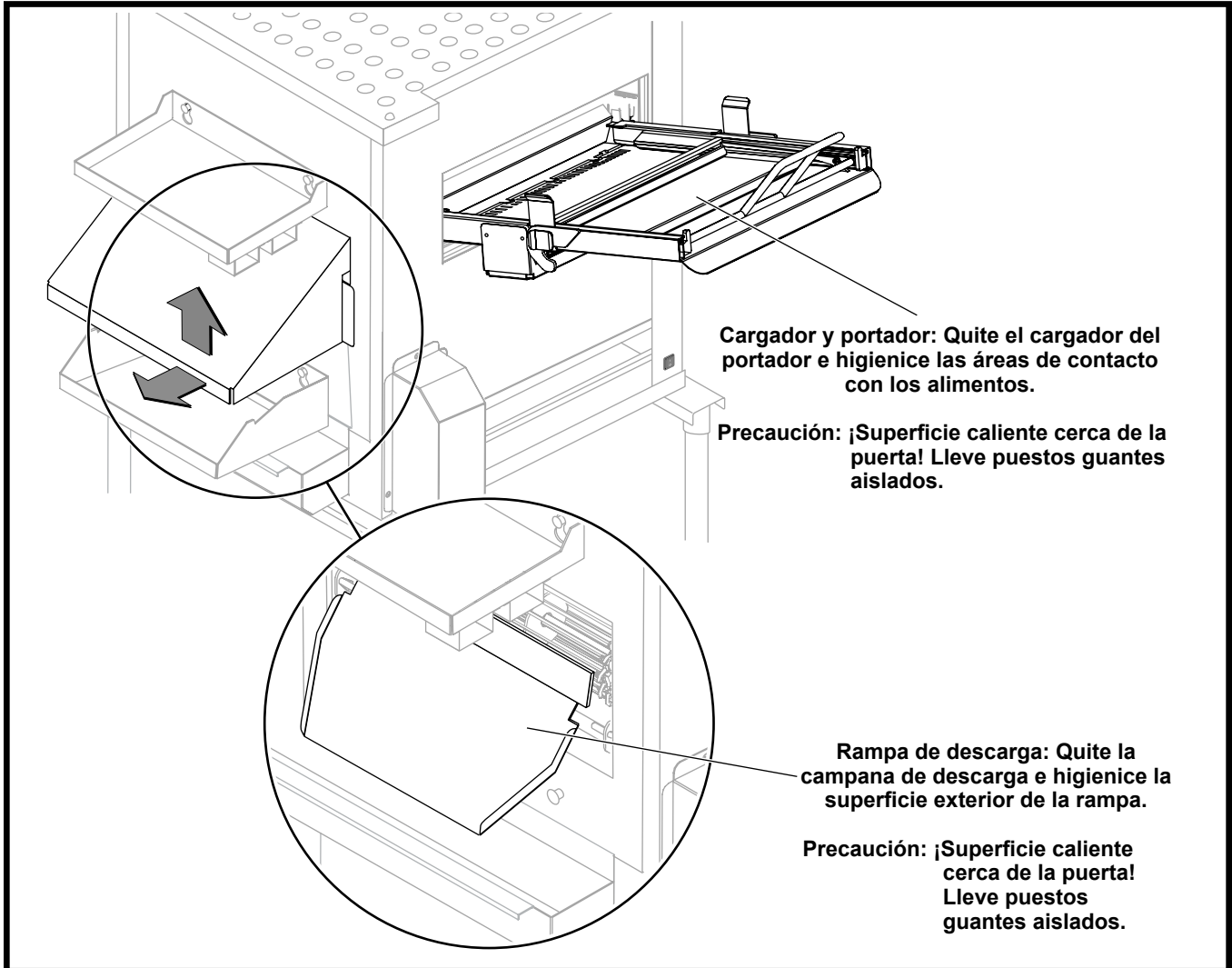
- A. No exponga el asador a un contacto prolongado con detergentes, limpiadores, lejía, etc.
- B. No deje nunca compuestos químicos, particularmente los que contengan cloro, en las piezas del asador de un día para otro. El cloro causa picaduras y corrosión.
- C. No use nunca productos químicos a una mayor concentración que la recomendada por el fabricante.
- D. Use agua limpia y un trapo suave para limpiar los residuos de la limpieza de las superficies.
- E. No use nunca lana de acero o estropajos normales en las superficies. Use desengrasadores no abrasivos con trapos suaves en el asador

Siga con cuidado estas recomendaciones para que este asador funcione de forma satisfactoria y se prolongue su duración.

PROGRAMA DE LIMPIEZA		
LO QUE DEBE LIMPIARSE	ASADOR ENFRIADO	CORRIENTE DESCONECTADA
LIMPIEZA DE 4 HORAS (higienización en posición)		
HIGIENICE EL CARGADOR Y LA BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTES AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
HIGIENIZACIÓN DE LA RAMPA DE DESCARGA		
LIMPIEZA DIARIA (quitar y lavar/enjuagar/higienizar)		
BANDEJA DE DESCARGA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTES AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CAMPANA DE DESCARGA	X	
COLECTORES DE GRASA DE DESCARGA	X	
COLECTORES DE GRASA PRINCIPALES	X	
PANEL DEL EXTREMO DE DESCARGA	X	
RASPADOR DE DESCARGA	X	
CARGADOR Y BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTES AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CONDUCTO DE DESCARGA	X	
RAMPA DEL CARGADOR	X	
REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR INFERIOR	X	
ELEMENTOS CALEFACTORES	X	X
PUERTA ABATIBLE DEL ASADOR	X	X
APAGALLAMAS	X	X
LIMPIEZA SEMANAL		
CATALIZADOR	X	X

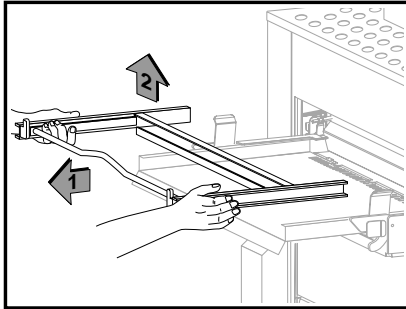
C-1 Limpieza de cuatro (4) horas

Todos los componentes que hacen contacto con el producto de alimentación deben limpiarse e higienizarse cada 4 horas.

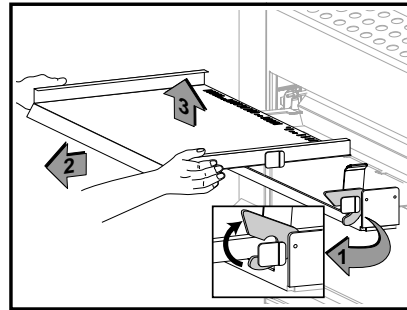


C-2. Limpieza diaria

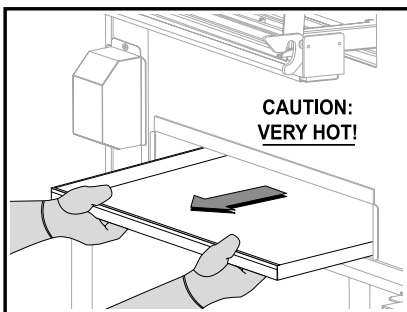
La limpieza diaria debe incluir también todos los artículos indicados en el programa de limpieza de 4 horas.



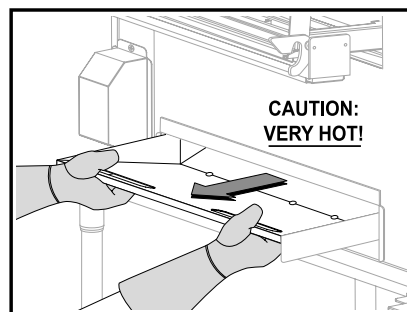
CARGADOR
Deslícelo hacia afuera



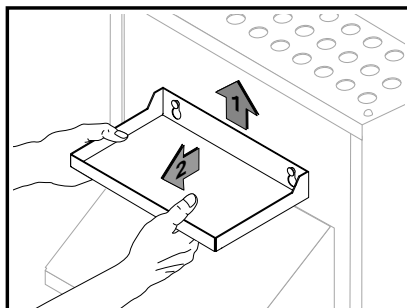
BANDEJA DEL CARGADOR
Suéltela y sáquela tirando



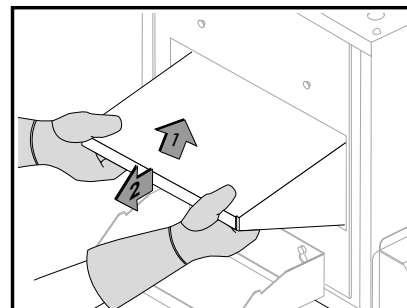
PRECAUCIÓN: ¡MUY CALIENTE!
COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL
Deslícelo hacia afuera



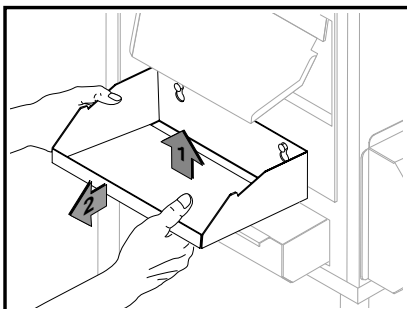
PRECAUCIÓN: ¡MUY CALIENTE!
COLECTOR DE GRASA EN "V"
Deslícelo hacia afuera



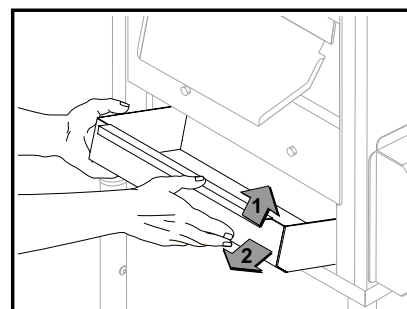
ESTANTE DEL COLECTOR PHU
Deslícelo hacia arriba y hacia afuera



CAMPANA DE DESCARGA
Deslícela hacia arriba y hacia afuera

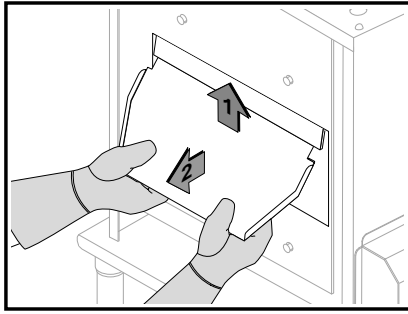


SUJETADOR DEL COLECTOR DE DESCARGA
Deslícelo hacia arriba y hacia afuera

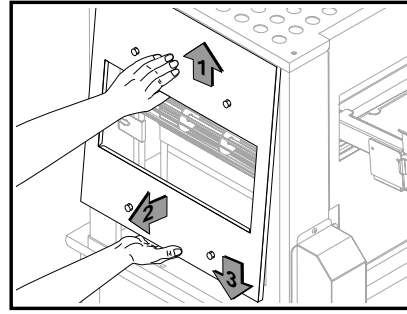


COLECTOR DE GRASA DE DESCARGA
Inclínalo hacia arriba, desengánchelo y empújelo hacia adelante.
Descargue la grasa en un sistema de recogida de aceite aprobado

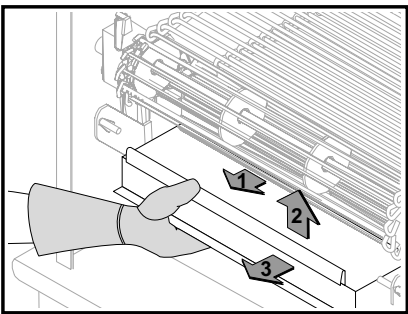
C-2. Limpieza diaria (continuación)



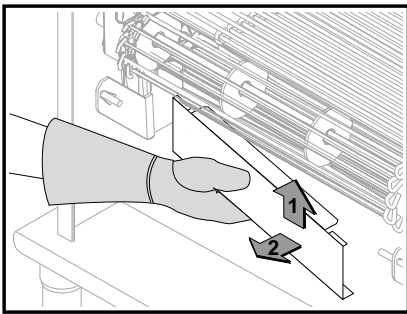
CONDUCTO DE DESCARGA
Levántelo y sáquelo



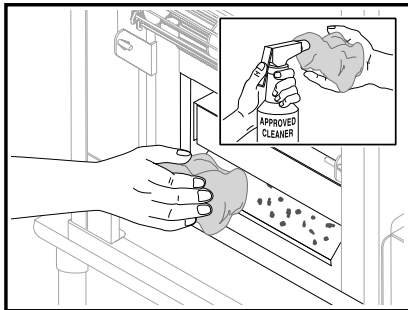
PANEL LATERAL Levántelo, tire ligeramente hacia afuera de la parte inferior del panel y tire del panel hacia abajo para quitarlo



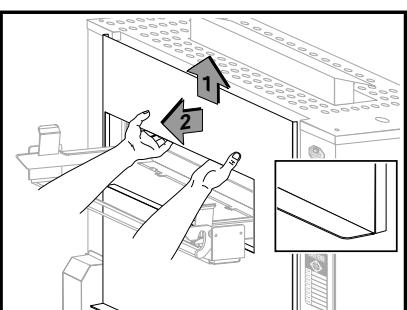
RASPADOR DE CENIZA
Empújelo hacia adelante, hacia arriba y hacia afuera



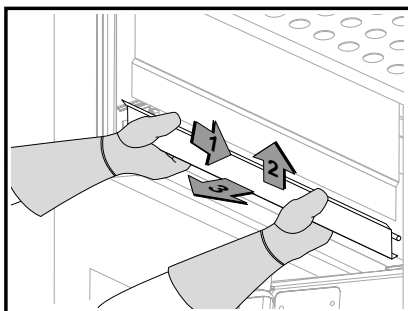
DEFLECTOR DE GRASA
Levántelo y sáquelo



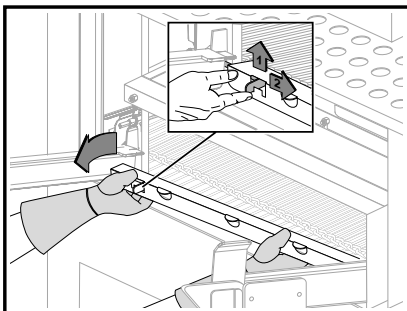
COMPARTIMIENTO LATERAL INTERIOR
Rocíe el trapo con desengrasador o limpiador de hornos aprobado y pase el trapo



PANELES DELANTERO Y TRASERO DEL CUERPO
Levántelos y apártelos

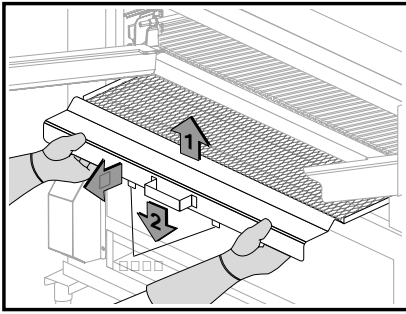


PUERTA DEL CARGADOR
Inclínela hacia adentro, desengánchela y sáquela tirando

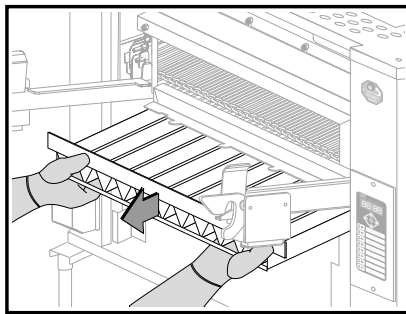


RAMPA DEL CARGADOR
Desengánchela hacia adentro, inclínela hacia adelante y sáquela tirando

C-2. Limpieza diaria (continuación)



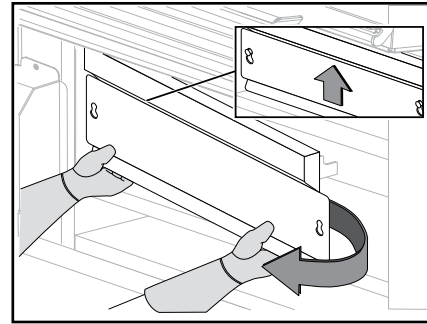
APAGALLAMAS
Suéltelo, desplácelo hacia abajo y sáuelo tirando



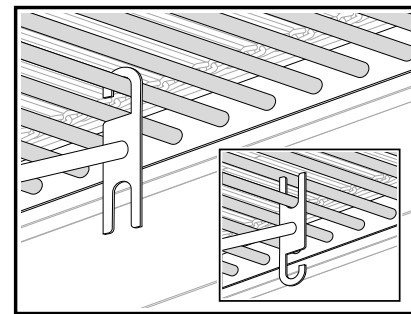
REFLECTOR DEL ELEMENTO INFERIOR
Tire del mismo hacia adelante y afuera



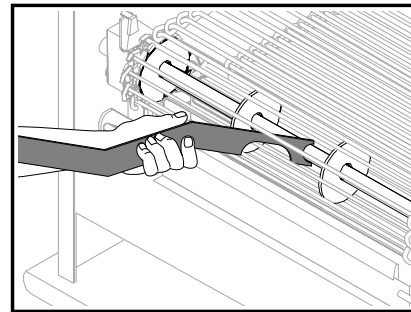
COMPARTIMIENTO INTERIOR
Rocíe la ropa con desengrasador o limpiador de hornos aprobado y después pase un trapo por las paredes



COMPARTIMIENTO DEL ELEMENTO CALEFACTOR INFERIOR
Tire del mismo hacia arriba, hacia adelante y hacia afuera

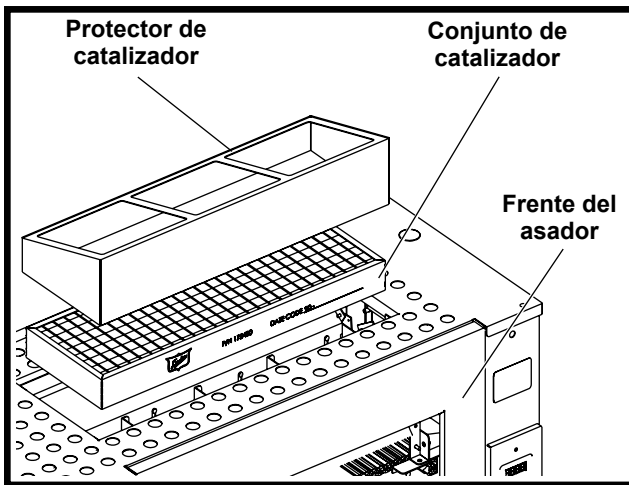


ELEMENTOS CALEFACTORES
Use el extremo del raspador de la herramienta de limpieza para limpiar la parte superior e inferior de todos los elementos calefactores



EJE DE DESCARGA
Use el extremo del raspador de la herramienta de limpieza para limpiar el eje de descarga

C-3. Limpieza semanal



CONSIDERACIONES DE LIMPIEZA

⚠ WARNING ADVERTENCIA: No use jabón, detergentes, desengrasadores, silicona, sales de sodio, lejías, antioxidante ni ningún otro agente de limpieza comercial para limpiar el catalizador. El uso de estos productos químicos dañará el catalizador y hará que no pueda funcionar.

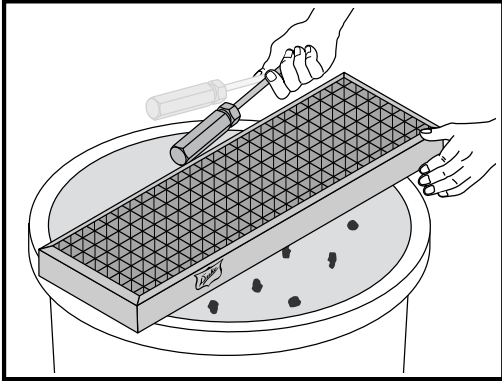
NOTA: No limpie el catalizador en un lavavajillas o limpiador ultrasónico. No se deben usar materiales abrasivos o un estropajo abrasivo para la limpieza.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

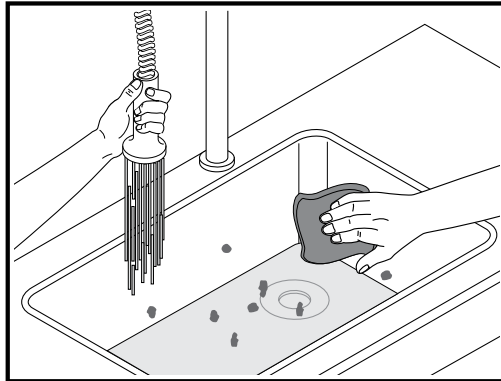
El convertidor catalítico (catalizador) forma parte normalmente de un sistema de combustión, y se deben poner aplicar las prácticas de seguridad generales observadas con dichos sistemas. Las consideraciones siguientes son específicas para la parte del catalizador.

- A. Desconecte la corriente: Antes de quitar el catalizador, desconecte la corriente del asador y deje que se enfríe a la temperatura ambiente Quite el protector del catalizador y póngalo a un lado para su reinstalación después de haber limpiado el catalizador.
- B. Manipulación del catalizador: Hay que tener cuidado de no dejar caer el catalizador ni dañarlo durante su manipulación. Si se va a manipular la unidad poco después de un ciclo de cocción, se debe tener cuidado de protegerse las manos de las superficies calientes llevando guantes puesto diseñados para este fin. No hay piezas móviles ni conexiones eléctricas relacionadas con el catalizador, por lo que no debe haber peligro de una descarga eléctrica al lavar la unidad. Deje que el catalizador se enfríe a la temperatura del ambiente antes de empezar el proceso de limpieza.
- C. Operación: Entienda y siga las instrucciones del sistema proporcionadas con el asador incluidas en el manual de instalación y operaciones. Es muy importante asegurarse de que los conductos por encima del aparato de cocción estén limpios de grasa, antes de la operación inicial del aparato con el convertidor catalítico colocado.

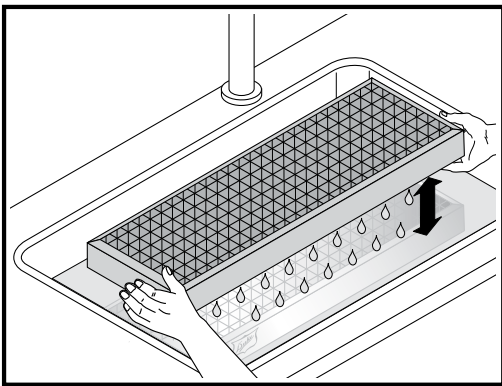
C-3. Limpieza semanal (continuación)



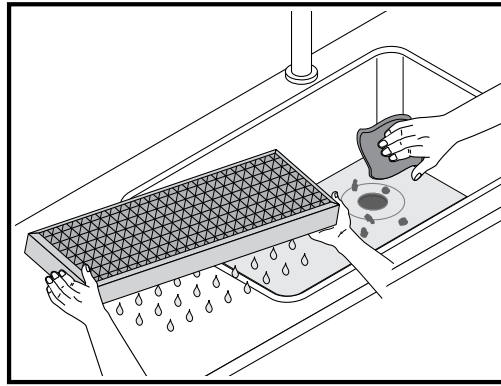
Golpee ligeramente el bastidor del catalizador mientras lo sujeta sobre una tolva de desechos para desprender cualquier partícula de ceniza/carbón suelta.



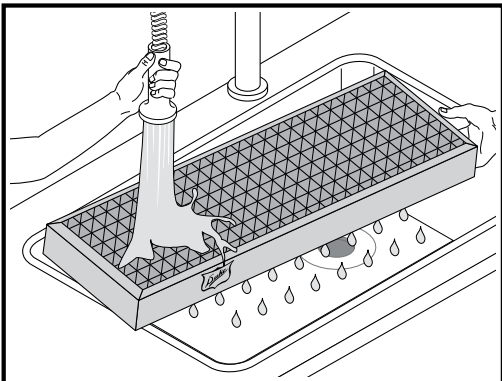
Empiece por un fregadero limpio y quite todos los materiales extraños de cualquier fregadero usado antes de empezar el proceso de lavado del catalizador.



Llene parcialmente un fregadero suficientemente grande para introducir el catalizador con suficiente agua caliente (100°F a 130°F) para cubrir completamente el catalizador al colocarlo en el fregadero. Sacuda el catalizador hacia arriba y hacia abajo en el agua varias veces y después deje que se empape durante 20 minutos.

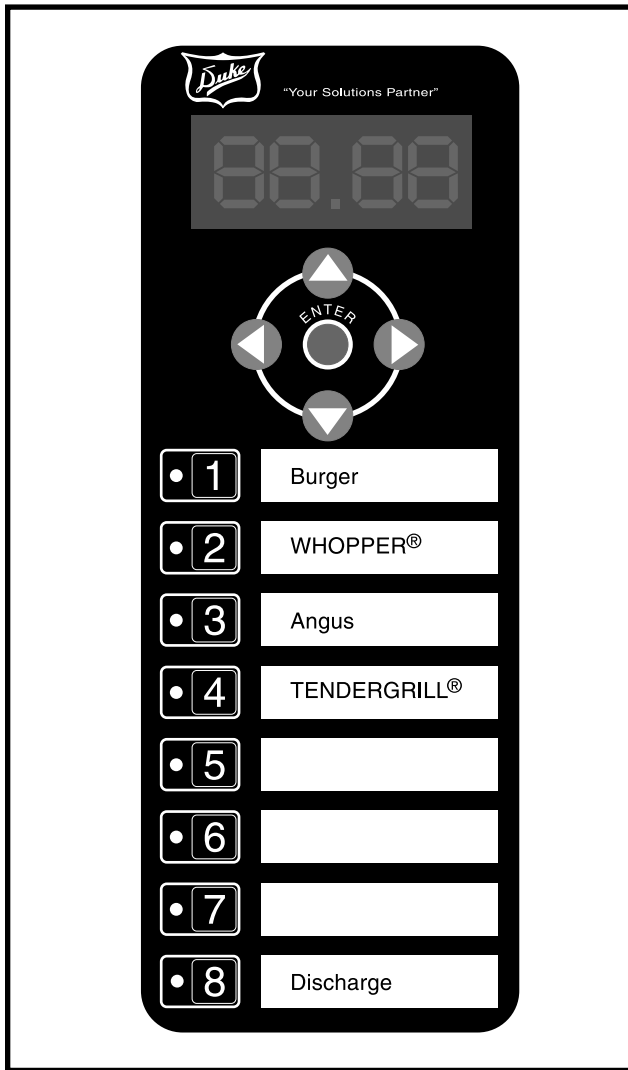


Saque el catalizador y sacúdalo para eliminar el exceso de agua. Vacíe y limpie el fregadero completamente y después repita el paso 3.



Quite el catalizador y enjuáguelo completamente con un gran volumen de agua caliente. La boquilla típica de rociado de un lavavajillas de un restaurante (presión baja y volumen alto) es perfecta para esta operación. Rocíe lentamente toda la superficie tanto por delante como por detrás para asegurarse de la eliminación de cualquier partícula atrapada en la cara del catalizador o detrás del bastidor. Sacuda el agua restante del catalizador y después deje que se seque de un día para otro. Después puede reinstalar el catalizador en el asador. Asegúrese de que el protector del catalizador vuelva a instalarse sobre el catalizador antes de encender el asador.

D. PROGRAMACIÓN DEL CONTROL



D-1.0 Entrada en la modalidad de programación

Hay dos niveles de programación del control.

Nivel 1: Programación relacionada con recetas.

Nivel 2: Programación de funcionalidad del asador.

Oprima sin soltar el botón ENTER durante 5 segundos.

El control mostrará **CodE**. Introduzca una contraseña que sea específica del nivel de programación.

D-2.0 Navegación por las pantallas de programación

La tecla ENTER se usa para avanzar por la lista de parámetros. La primera pulsación de la tecla ENTER abre el nombre del parámetro y la siguiente abre el ajuste de parámetro modificable.

Las teclas ▲ y ▼ retrocederán por los parámetros.

Las teclas ◀ y ▶ recorrerán los ajustes de los parámetros y también funcionarán como los números 0 y 9.

Las teclas de producto 1-8 funcionan también como las teclas numéricas 1-8.

D-3.0 Programación del nivel 1

Introduzca la contraseña 1-8-2-7 y oprima la tecla ENTER.

En este momento el control mostrará **PROD** y todos los LED del producto se iluminarán de color verde.

Seleccione una tecla de producto para el producto que desea cambiar. El LED ubicado junto al producto seleccionado se iluminará de color verde. Los demás LED de producto estarán en blanco.

D-3.1 Identificador del producto **AbCd**

Este parámetro permite al usuario definir un nombre de producto alfanumérico de cuatro dígitos para asociar con cada botón de producto.

Las teclas ▲ y ▼ se usan para recorrer el grupo de caracteres.

Las teclas ◀ y ▶ se usan para pasar al próximo carácter o al carácter anterior. El carácter activo destellará.

Si se pulsa ▶ después del último carácter se pasará al próximo parámetro.

D-3.2 Perfil de temperaturas de cocción

ti1, **SEt1**, **PL 1**, **bH1**, **ti2**, **SEt2**, **PL 2**, **bH2** ...

Define los parámetros de ciclado para los elementos infrarrojos superiores, el elemento calefactor de descarga y el tiempo de cocción general.

Estos parámetros pueden tener hasta 6 segmentos. Cada segmento consta de (1) ciclo de temporizador, (1) ajuste de temperatura y (1) ajuste de nivel de potencia y (1) ajuste de calentamiento inferior.

El ajuste de calentamiento inferior bH1-6 controla los elementos calefactores de descarga inferior. El cambio de este ajuste a apagado, apaga el elemento de descarga inferior para este segmento de cocción.

El ajuste del ciclo del temporizador vendrá primero.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◀ y ▶ se usan para introducir los números 0 y 9.

El control mostrará el tiempo total de cocción (la suma de todos los ciclos del temporizador) como un parámetro final que no se puede cambiar.

Por ejemplo:

ti1-:30, SEt1-775F, PL1-5, bH1-on

ti2-1:00, SEt2-775F, PL2-0, bH2-off

totL-1:30

Después de introducir este parámetro final, si se oprime la tecla ▶ o la tecla Enter se volverá a la selección del producto para que pueda seleccionar otro producto para programar.

D-3.3 Salida de la modalidad de programación

Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, oprima la tecla ENTER hasta que el control muestre **RdY**, **PrE** o **Lo**.

Para salir de la programación sin guardar las entradas, ponga el interruptor principal de encendido/apagado en las posiciones de apagado y encendido.

D-4.0 Programación del nivel 2

Introduzca la contraseña 3-6-4-5 y oprima la tecla ENTER.

D-4.1 Parámetro °F o °C **dEg**

Cambia la temperatura mostrada entre Fahrenheit (F) y centígrados (C).

Las teclas ◀ y ▶ se usan para recorrer los ajustes.

D-4.2 Cambio de la temperatura en reposo

iSEt

Ésta es la temperatura del punto de control para el asador durante los ciclos de precalentamiento y reposo.

El valor implícito de este parámetro es de 740 °F.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◀ y ▶ se usan para introducir los números 0 y 9.

D-4.3 Cambio del nivel de potencia de reposo **iPL**

Es el nivel de potencia del elemento calefactor superior durante el ciclo de precalentamiento.

D-4.4 Cambio del ajuste de voltaje del elemento calefactor **CSEn**

Este ajuste debe cambiarse para hacer corresponder el voltaje nominal de los elementos calefactores instalados en la unidad.

D-4.5 Parámetros adicionales de fábrica

Los parámetros restantes de esta sección son ajustes de fábrica y no deben cambiarse. Estos ajustes son los siguientes:

- **Lo t**
- **Hi t**
- **Cdti**
- **bEEP**
- **PCr**
- **Pt i**
- **PSEt**
- **CSti**

D-4.6 Salida de la modalidad de programación

Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, oprima la tecla ENTER hasta que el control muestre **RdY**, **PrE** o **Lo**.

Para salir de la programación sin guardar las entradas, ponga el interruptor principal de encendido/apagado en las posiciones de apagado y encendido.

E. LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control no se ilumina	No hay corriente	Asegúrese de que el asador esté enchufado a un receptáculo de corriente de voltaje/frecuencia apropiados (según los valores nominales de la placa de identificación) y que el receptáculo disponga de corriente. Compruebe el disyuntor especial.
Producto crudo o poco cocido sin que se muestren mensajes de error del controlador.	El producto no se ha cargado bien. El botón del producto se oprimió antes de cargar el producto. Se oprimió el botón incorrecto del producto. Los elementos inferiores no se calientan debidamente. (Observe los elementos inferiores a través de la abertura después de quitar la bandeja de grasa inferior) Los elementos infrarrojos superiores no se calientan debidamente. (Observe los elementos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los elementos deben brillar de color anaranjado en la modalidad en reposo)	Revise la técnica de carga. Asegúrese de oprimir inmediatamente el botón del producto después de cargar el producto en el asador. Asegúrese de que se oprima el botón de producto apropiado. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario.
La correa del transportador no se mueve para descargar el producto.	Hay una obstrucción en la correa del transportador.	Observe si hay obstrucciones girando manualmente la correa transportadora del extremo de descarga del asador usando la herramienta de limpieza del asador. Asegúrese de que el raspador de descarga esté bien colocado. Asegúrese de que la placa esté bien colocada. Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocado.
No se puede empujar el cargador completamente dentro de la cámara de cocción.	La placa no está bien colocada.	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición.
El producto se atasca o se deforma al cargarse	La placa no está bien colocada. El apagallamas no está bien colocado	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición. Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocado y las lengüetas tengan las ranuras correctas.
La pantalla de control indica "Hi"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.
La pantalla de control indica "Lo"	Los elementos inferiores no se calientan debidamente. (Observe los elementos inferiores a través de la abertura en la bandeja de grasa inferior) Los elementos infrarrojos superiores no se calientan debidamente. (Observe los elementos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los elementos deben brillar de color anaranjado en la modalidad en reposo) El colector de grasa no está instalado. El colector de impedancia o el catalizador no están instalados.	Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Instale el colector de grasa Instale el colector de impedancia o el catalizador
La pantalla de control indica "Prob"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.

E. LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control indica "tEst Prod"	El elemento inferior no se calienta debidamente. (Observe los elementos inferiores a través de rendijas en la bandeja de grasa inferior) Los elementos infrarrojos superiores no se calientan debidamente. (Observe los elementos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los elementos deben brillar de color anaranjado en la modalidad en reposo)	Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario.
La pantalla de control indica "Sr:Er" o "Ht:1" o "Ht:2" o "Ht:3" o "Ht:4" o "Ht:5" o "Ht:6"	No se apagan todos los elementos Los elementos infrarrojos superiores específicos no se calientan debidamente. (Observe los elementos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los elementos deben brillar de color anaranjado en la modalidad en reposo) El panel trasero no está debidamente instalado. El elemento inferior específico no se calienta debidamente. (Observe los elementos inferiores a través de rendijas en la bandeja de grasa inferior) El panel trasero no está debidamente instalado.	Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Vuelva a instalar el panel. Reemplace el elemento calefactor y el fusible, si es necesario. Vuelva a instalar el panel.
La pantalla de control indica "triP"	La sobrecarga térmica se ha disparado debido a la alta temperatura en el tablero de control.	Asegúrese de que los orificios de ventilación no tengan obstrucciones. Asegúrese de que el ventilador de enfriamiento esté funcionando durante la operación del asador.
La pantalla de control indica "Ht:er"	Se ha excedido el tiempo de "precalentamiento" del asador.	Apague y vuelva a encender el asador. Si persiste este error, vaya a los pasos siguientes.
La pantalla de control indica "db:er"	El control tiene un problema interno.	Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.

IV. SERVICIO Y REPARACIÓN

A. ADVERTENCIAS

⚠ WARNING ADVERTENCIA: Desconecte la fuente de alimentación del aparato antes de realizar el servicio.

⚠ WARNING ADVERTENCIA: Las unidades con ruedas tienen un retenedor para limitar el movimiento del asador. Si se desconecta este retenedor durante el servicio, debe volver a conectarse después de volver a poner el aparato en su posición de instalación original.

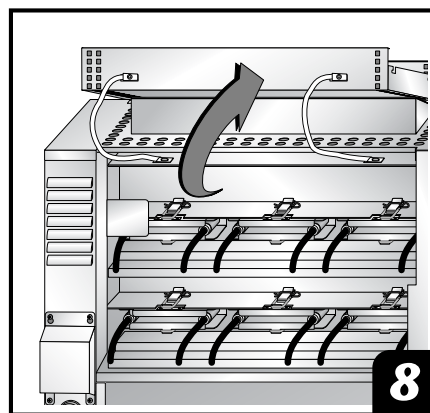
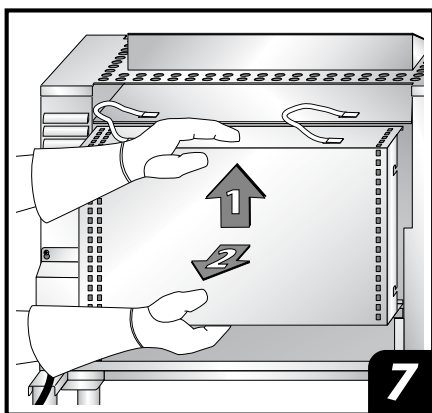
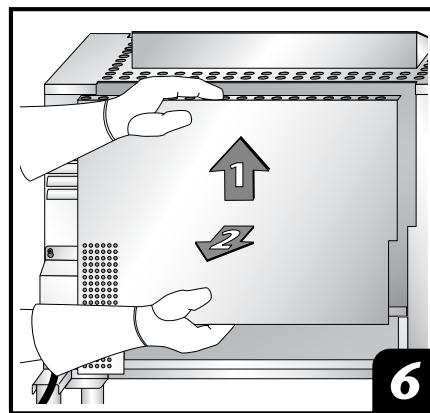
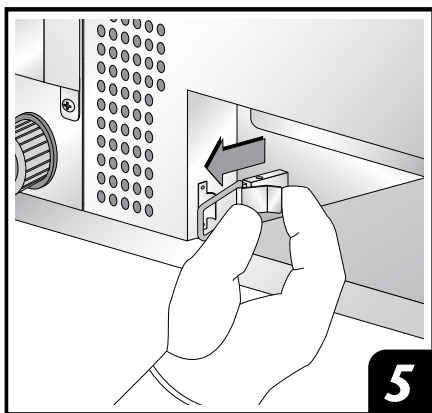
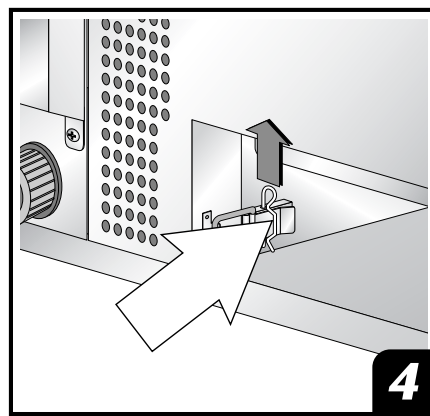
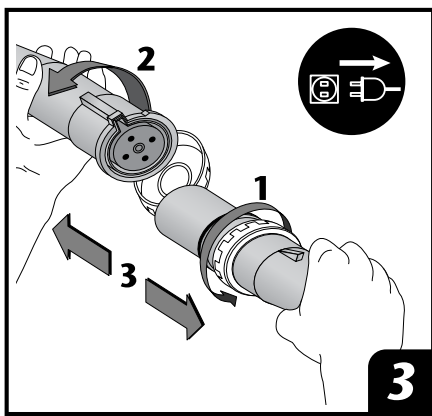
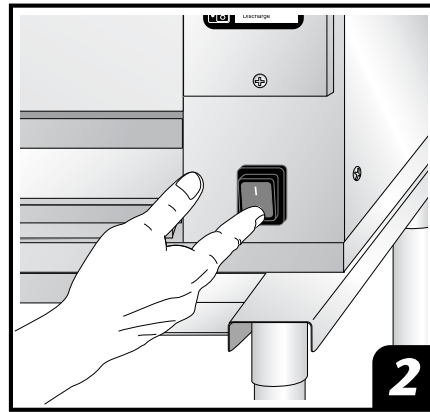
NOTA: Se deben mantener las holguras apropiadas durante el servicio.

El mantenimiento debe ser efectuado solamente por el personal de servicio capacitado. El servicio efectuado por personas que no estén capacitados puede producir daños en el asador y lesiones en el operador.

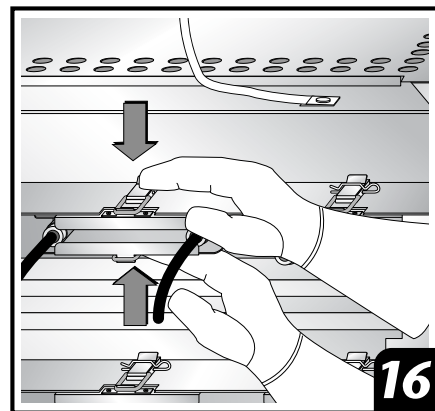
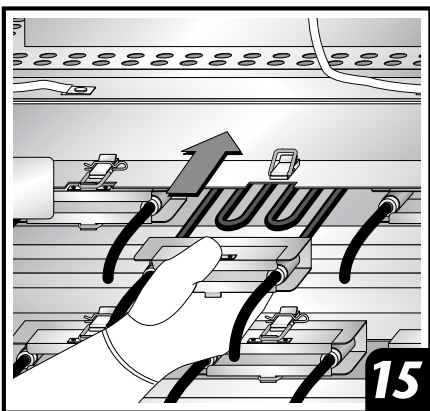
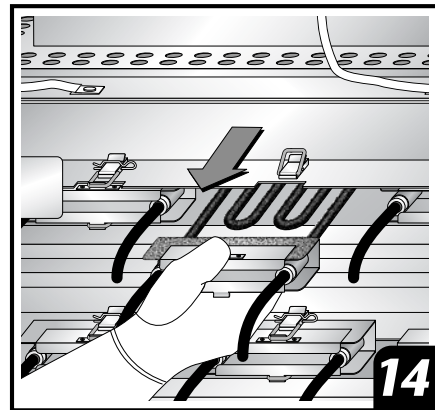
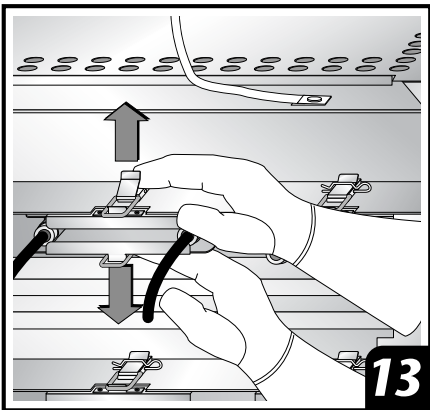
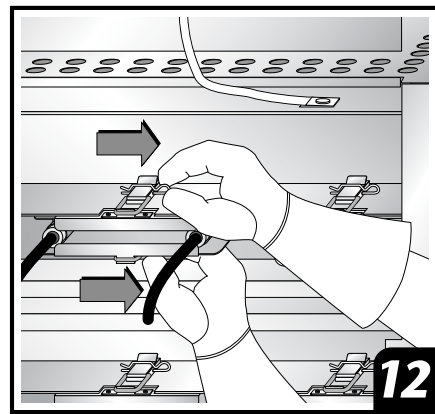
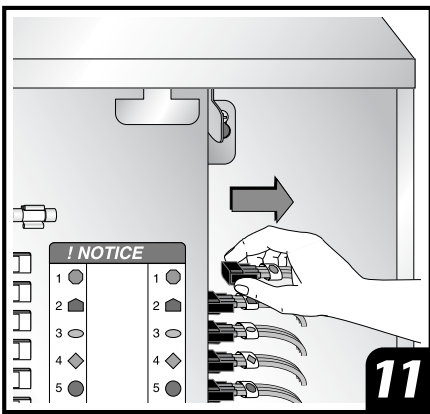
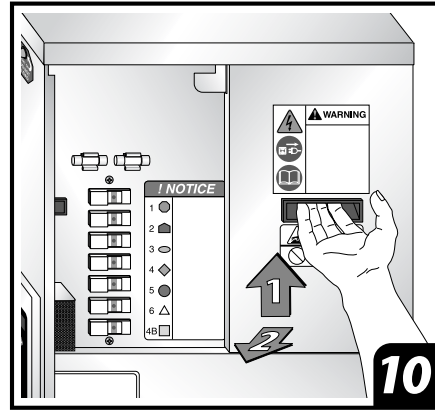
El personal de servicio capacitado son los individuos, las empresas, las compañías o corporaciones que personalmente o por medio de un agente están involucrados y son responsables de la reparación o el servicio en los equipos de preparación de alimentos comerciales, quienes tienen experiencia en este tipo de trabajo, están familiarizados con todas las precauciones necesarias y que han cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción.

Si necesita ayuda para seleccionar una agencia de servicio capacitada, póngase en contacto con el departamento de servicio de Duke Manufacturing Co. llamando al 800-735-3853.

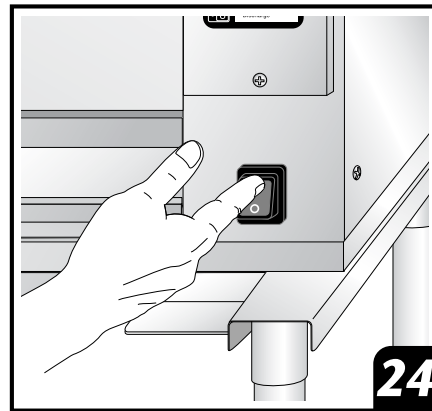
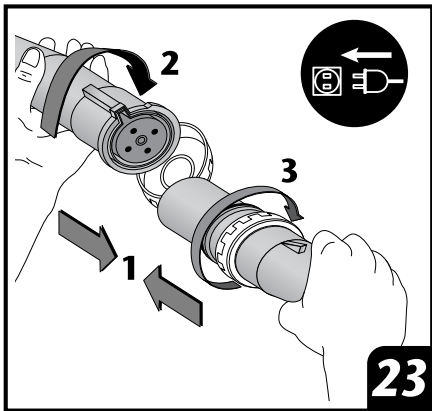
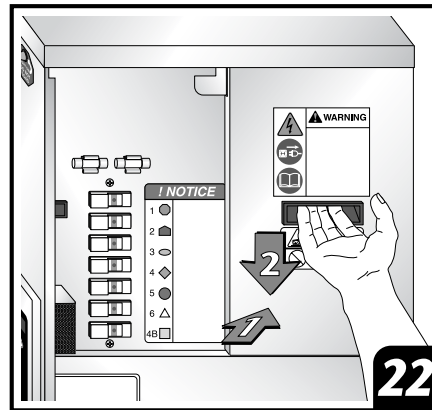
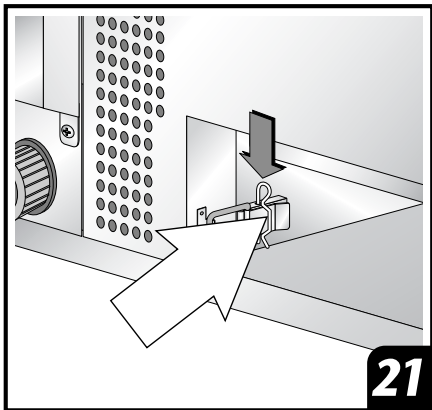
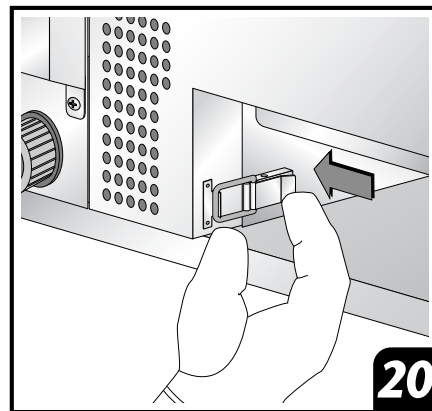
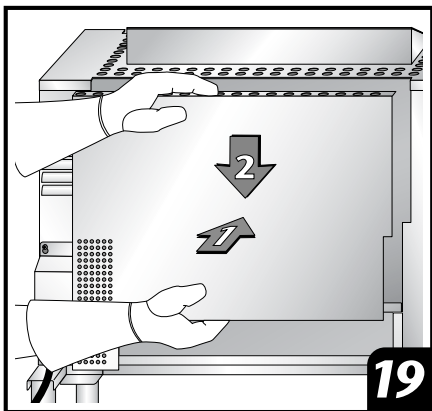
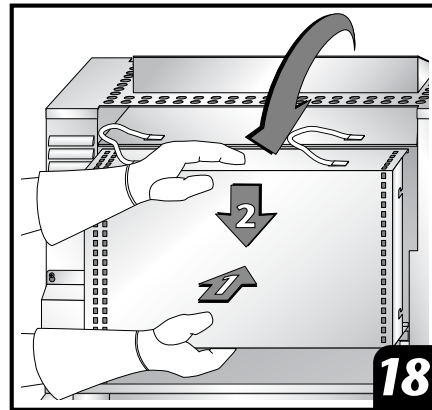
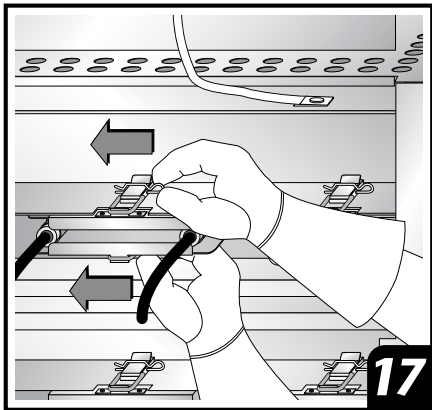
B. ELEMENTOS CALEFACTORES REEMPLAZABLES POR EL USUARIO



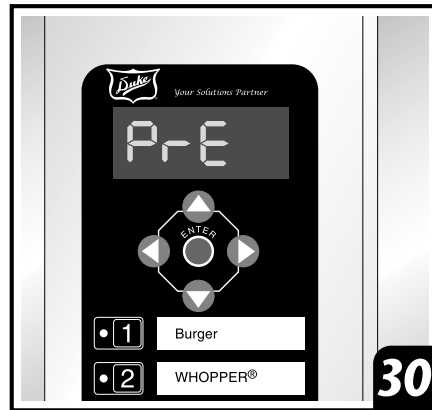
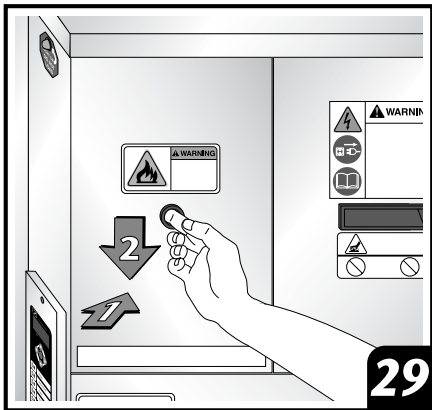
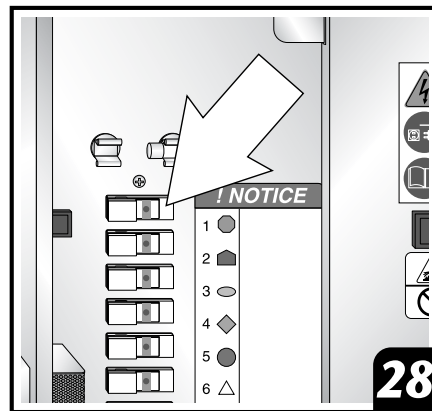
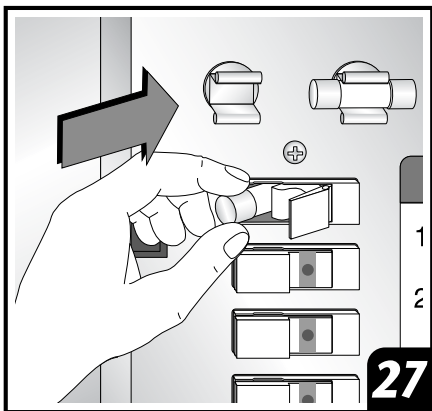
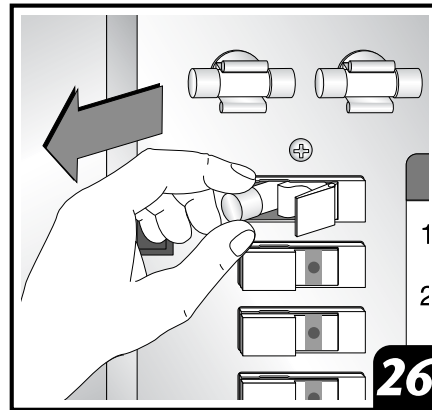
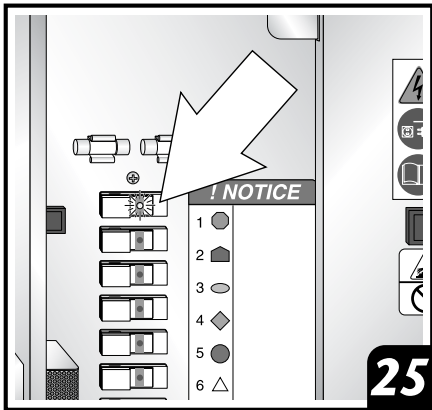
B. ELEMENTOS CALEFACTORES REEMPLAZABLES POR EL USUARIO (CONTINUACIÓN)



B. ELEMENTOS CALEFACTORES REEMPLAZABLES POR EL USUARIO (CONTINUACIÓN)



B. ELEMENTOS CALEFACTORES REEMPLAZABLES POR EL USUARIO (CONTINUACIÓN)



V. LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	N/P
1	SOPORTE DE MONTAJE DEL CARGADOR	175438
2	BLOQUE DE BUJES DEL TRANSPORTADOR	175525
3	CONDENSADOR DEL MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175802
4	CATALIZADOR	175480
5	CADENA DE COCCIÓN	175674
6	CADENA DE IMPULSIÓN	175551
7	RAMPA DE DESCARGA	175340
8	DISYUNTOR DE 10 A	177562
9	CONTACTOR	177506
10	CONTROLADOR DEL TABLERO DE DIAGNÓSTICO	177563
11	CONJUNTO DE CONTROLADOR PRINCIPAL	177578
12	CORDÓN, UNIDAD NACIONAL	177565
13	PUERTA DE CARGA	175429
14	VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO	167548
15	APAGALLAMAS	175293
16	FUSIBLE	177512
17	PORTAFUSIBLES	177513
18	EMPAQUETADURA DEL MARCO DEL CONTROL	175510
19	COLECTOR DE GRASA EN "V"	177011
20	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
21	COLECTOR DE GRASA LATERAL	175357
22	PROTECTOR DEL CATALIZADOR	175482
23	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 1, SUPERIOR, IZQUIERDO, 208 VCA	600204
24	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 1, SUPERIOR, IZQUIERDO, 230 VCA	600205
25	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 1, SUPERIOR, IZQUIERDO, 240 VCA	600206
26	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 2, SUPERIOR, CENTRAL, 208 VCA	600207
27	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 2, SUPERIOR, CENTRAL, 230 VCA	600208
28	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 2, SUPERIOR, CENTRAL, 240 VCA	600209
29	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 3, SUPERIOR, DERECHO, 208 VCA	600210
30	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 3, SUPERIOR, DERECHO, 230 VCA	600211
31	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3300 W, 3, SUPERIOR, DERECHO, 240 VCA	600212
32	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800/2200 W, 4, INFERIOR, IZQUIERDO, 208 VCA	600213
33	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800/2200 W, 4, INFERIOR, IZQUIERDO, 230 VCA	600214
34	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800/2200 W, 4, INFERIOR, IZQUIERDO, 240 VCA	600215
35	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 5, INFERIOR, CENTRAL, 208 VCA	600216
36	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 5, INFERIOR, CENTRAL, 230 VCA	600217
37	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 5, INFERIOR, CENTRAL, 240 VCA	600218
38	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 6, INFERIOR, DERECHO, 208 VCA	600219
39	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 6, INFERIOR, DERECHO, 230 VCA	600220
40	JUEGO DE ELEMENTOS CALEFACTORES, 3800 W, 6, INFERIOR, DERECHO, 240 VCA	600221
41	CAMPANA DE DESCARGA	175778

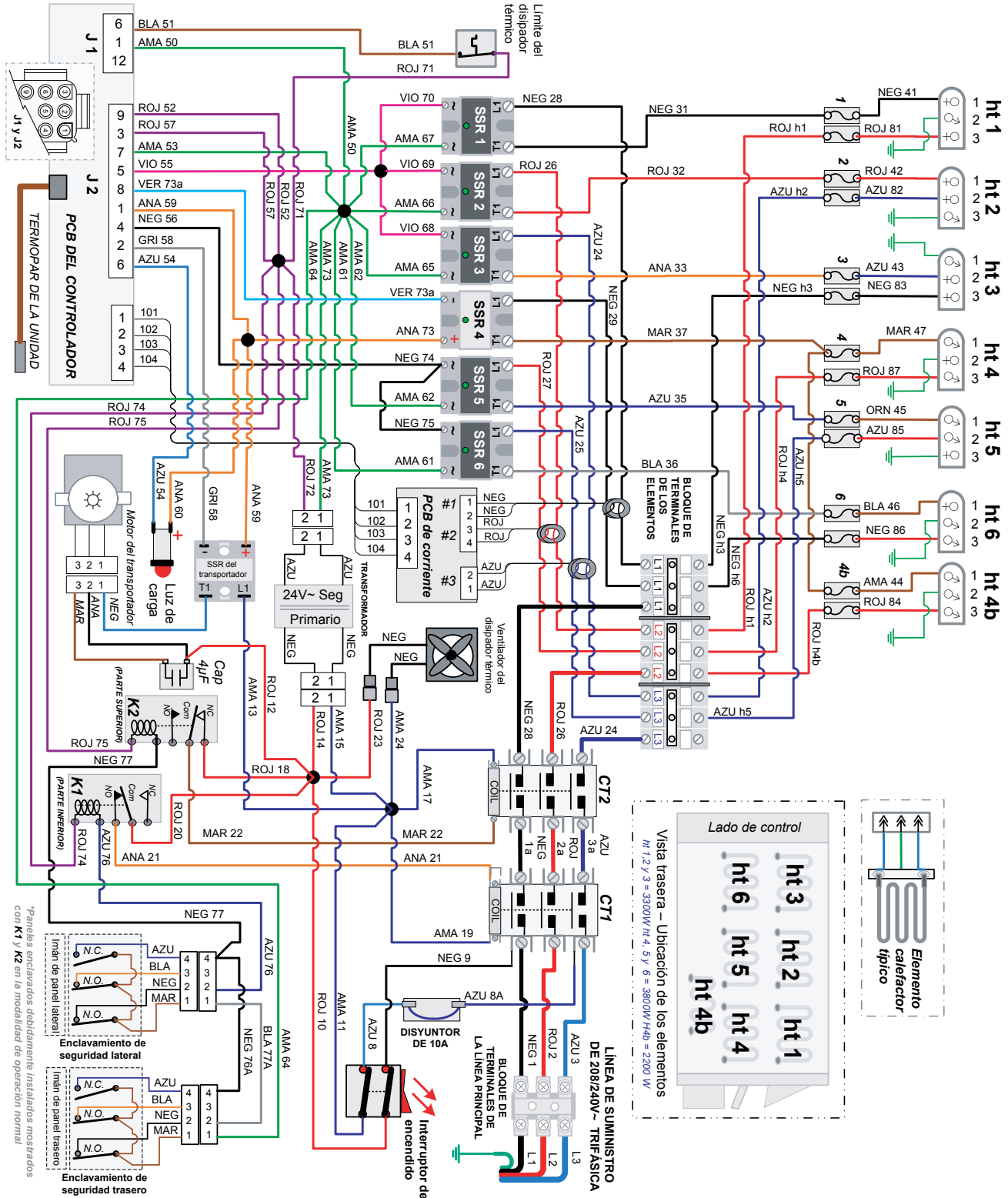
COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	N/P
42	ENCLAVAMIENTO DE SEGURIDAD MONTADO EN EL PANEL TRASERO	177567
43	ENCLAVAMIENTO DE SEGURIDAD MONTADO EN EL COMPARTIMIENTO DE CONTROL	177568
44	ENGANCHE DE PASADOR	177527
45	ENGANCHE BASCULANTE	177525
46	LUZ DE COCCIÓN	175550
47	CARGADOR	175444
48	MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175875
49	COLECTOR DE DESCARGA	175358
50	PANEL DE ACCESO DE DESCARGA	175250
51	PANEL DE ACCESO ELÉCTRICO LWB	177101
52	PANEL DELANTERO	175300
53	PANEL TRASERO	177052
54	CONJUNTO DE PANEL DE ACCESO DE FUSIBLES	177053
55	CONJUNTO DE PANEL DE ACCESO DE CONEXIONES DE ELEMENTOS	177054
56	ENCHUFE DE ESPIGAS Y MANGUITO, 100 A, UNIDAD NACIONAL	177569
57	SONDA DE TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	175977
58	RAMPA DEL CARGADOR	175741
59	RELÉ DE ESTADO SÓLIDO DE 10 A DEL TRANSPORTADOR	175870
60	RELÉ DE ESTADO SÓLIDO DE 50 A DE CA DE ELEMENTO CALEFACTOR	177095
61	RELÉ DE ESTADO SÓLIDO DE 50 A DE CC DE ELEMENTO CALEFACTOR	177096
62	BALDE SANITARIO	175842
63	RASPADOR DE CENIZAS DE PIVOTE	175150
64	SENSOR DE CORRIENTE	167614
65	EJE DEL LADO DE DESCARGA	175037
66	EJE DEL LADO DERECHO	175038
67	ESTANTE DEL COLECTOR DE PRODUCTO	175363
68	PROTECTOR TÉRMICO	177012
69	RUEDA DENTADA, CALIBRE B21X3/8 (MOTOR)	175517
70	PROTECTOR CONTRA TIRONES, UNIDAD NACIONAL	177575
71	INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR DE UNA VÍA	175503
72	BLOQUE DE TERMINALES DE ELEMENTOS CALEFACTORES, NACIONAL	177502
73	BLOQUE DE TERMINALES DE SUMINISTRO, NACIONAL	177504
74	TERMOSTATO DE DISIPACIÓN TÉRMICA	168324
75	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES	175485
76	TRANSFORMADOR DE 40 VA, 230 VCA-24 VCA	175765
77	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
78	CEPILLO DE LIMPIEZA	177301

VI. DIAGRAMAS DE CONEXIONES

Diagrama de conexiones – Asador flexible por tandas, 208/240V~ trifásica

177491C

* Mostrado con la corriente conectada y en la modalidad de operación normal





Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com